

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



29.06. – 03.07.2026

MENU VEGI

Vegetarische Bolognese mit Soffritto dazu Spaghetti und Reibkäse
CHF 23.00

MENU VEGAN

Blumenkohlcurry mit Limette, Chili, Koriander und gerösteten
Erdnüssen dazu Basmatireis
CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnessteller mit Tofuschnitzel im Pankomantel und
Sweetchilisauce
CHF 18.00

QUICHE

Zwiebel-Quiche
(mit Salat-Bouquet)
CHF 8.00 (CHF 15.00)

SAISONAL

Saisonsalat
CHF 5.50



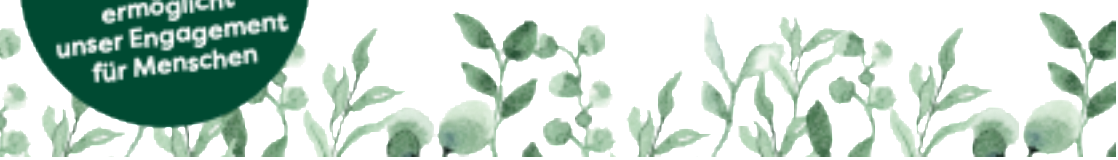
Infos:
stadt.winterthur.ch/klima-menu

INFORMATIONEN:

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Fleisch-, Fisch- und Brotdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch, Fisch und Brot aus der Schweiz. Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten siehe Deklarationen am Buffet.

**SOZIALE
GASTRONOMIE**

Ihr Besuch
ermöglicht
unser Engagement
für Menschen



BUFFET

zur Selbstbedienung, 11:30–13:30 Uhr



PREIS PRO TELLER

GROSS CHF 19.00

KLEIN CHF 16.00

Stellen Sie die Buffetkomponenten auf einem Teller Ihrer Wahl individuell zusammen, inkl. Salat. Eine Salatschale ist im Preis inbegriffen.

BUFFET MIT FLEISCH

Montag

Pouletschenkelsteak an Pfeffersauce mit Kartoffelkuchen und Rüeblì

Dienstag

Spanischer Schweins-Pfefferbraten an Oliven-Rahmsauce mit Teigwaren und Wirz-Gemüse

Mittwoch

Cannelloni al Forno (Rind)

Donnerstag

Souvlaki-Spiess (Schwein) an türkischer Paprikasauce mit grünem Reis und überbackener Blumenkohl

Freitag

GESCHLOSSEN

Nachschöpfen: Beilagen gratis nachschöpfen. Fleisch-/Vegi-Hauptkomponente mit Aufpreis von CHF 3.00

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Tofu-Spiess an Satay-Sauce mit Ingwer-Reis und Pak Choi

Dienstag

Vegi-Balls an leicht pikanter Tomatensauce mit Oregano, Spätzli und glasierte Randen

Mittwoch

Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Kokosreis

Donnerstag

Polenta-Pizza «4 Stagioni» mit Rucolasalat und Parmesan-Dressing

Freitag

GESCHLOSSEN

